

# Feigen-Kresse-Salat

## Zutaten für 2 Portionen:

- ☞ 1 Lollo-Rosso
- ☞ 4 Radieschen
- ☞ 4 Feigen
- ☞ 100 g Ziegenfrischkäse
- ☞ 1 rote Zwiebel
- ☞ 2 Kapuzinerkresse-Blüten
- ☞ 10 Kapuzinerkresse-Blätter

### Salatsoße:

- ☞ 3 EL Essig
- ☞ 4 EL Distelöl
- ☞ 1 TL süßer Senf
- ☞ Salz & Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2



## Zubereitung:

Salat waschen, trocken schütteln & in mundgerechte Stücke zerteilen.  
Radieschen waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Feigen vierteln und die Kresseblätter waschen, trocken schütteln & je nach Größe etwas kleinschneiden. Alles auf zwei Teller schön anrichten, zum Abschluss den Ziegenfrischkäse mit einem Teelöffel auf den Salat setzen.

Für die Salatsoße alle Zutaten gut vermischen, abschmecken und über den Salat geben.